



# MENUS



**Du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024**

<b>LUNDI</b>	Saucisson	Céleri rémoulade Cordon bleu Petits pois Fromage Flan caramel
	<u>Brandade de morue</u>	
	Cantal	
	Clémentine	
<b>MARDI</b>	<u>Coleslow</u>	<u>Velouté</u> Nuggets Riz  Petit suisse Corbeille de fruits
	<u>Bœuf bourguignon</u>	
	<u>Carottes</u>	
	Yaourt nature Crème pistache	
<b>MERCREDI</b>	<u>Salade de gésiers</u>	Maquereaux à la moutarde Steak haché <u>Pommes de terre rissolées</u> Yaourt nature Coupe glacé
	<u>Endives</u>	
	<u>au jambon</u>	
	Saint Nectaire <u>Clafoutis aux prunes</u>	
<b>JEUDI</b>	Tomates en salade	<u>Soupe à l'oignon gratiné</u> <u>Jambon de pays</u> Kiwi
	Saucisses	
	Lentilles 	
	Yaourt aromatisé <u>Éclair praliné</u>	
<b> VENDREDI</b>	<u>Salade de riz</u>	/
	<u>Cuisse de poulet</u>	
	<u>Chou fleur</u>	
	Emmental	
	Banane	

Produits fabriqués maison à partir de produits bruts

Produits frais de saison

Production locale



Label Bio

La Gestionnaire

Le Cuisinier

La principale adjointe

Véronique GRANIER

Mathias BERGOIN

Emilie MOTTET

Sous réserve de modifications liées aux contraintes de service et d'approvisionnement.